

## Podup

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **26**
- SRM **4.7**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.3%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.3%)	85 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (25%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	20 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Babuni	Winiarskie	Kultury	100 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	jałowiec	125 g	Zacieranie	10 min